



Schlumberger[®]

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2010er Château Pichon-Lalande-Comtesse

Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande Bordeaux

Artikelnummer	231067-2010
Kartoninhalt (Fl.)	12 Holzkiste
Alkohol	14 % vol.
Farbe	rot
Temperatur	16-18°C
Enthält:	Sulfite

Anbaugebiet	Bordeaux Die über 100.000 Hektar große Rebfläche von Bordeaux in Südwestfrankreich bringt eine reizvolle Vielfalt von unterschiedlichen Weinen hervor. Neben den hochgepriesenen roten Gewächsen genießen auch die Weißweine einen guten Ruf.
Region	Pauillac Die Gemeinde Pauillac liegt auf der Halbinsel Médoc, etwa 40 Kilometer nördlich von Bordeaux. Außer in Margaux, finden sich in keiner Gemeinde mehr Cru classés als in Pauillac.
Klassifikation	Appellation d'Origine Contrôlée Entspricht einem Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete.
Jahrgang	2010 Klimatisch gesehen war es ein ausgewogenes Jahr ohne Hitzephasen mit wenigen Niederschlägen. Kurz vor der Ernte gab es hier und da einen erfrischenden Regen, was ganz und gar nicht von Nachteil war. Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc erfreuten sich bester Reifewerte. Fachleute bezeichnen den grandiosen 2010er als modernen Klassiker und nennen den Jahrgang in einem Atemzug mit 1990, 1982 und sogar 1947.
Rebsorte	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc 53% Cabernet-sauvignon, 42% Merlot, 5% Cabernet-franc
Erzeuger	Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande Die über 50 Hektar umfassenden Weinberge von Château Pichon-Longueville Comtesse de Lalande, die unmittelbar an Château Latour grenzen, gehören heute der Familie Rouzaud, jener Familie, der das Champagnerhaus Roederer und einige weitere Top-Weingüter in Frankreich, Spanien, Portugal und den USA gehören. Madame de Lencquesain war bis 2006 Besitzerin und Bewohnerin von Pichon Comtesse. Unter ihrer Leitung wurde das Château erfolgreich ins neue Jahrtausend gebracht und zählt zu den heimlichen second Premiers im Pauillac.
Beschreibung	Tiefes, dunkles Purpurrot mit violetten Reflexen, herrlich fruchtiges Bouquet nach viel Cassis, reifen Brombeeren, getrockneten Heidelbeeren und einem Hauch von Veilchen. Am Gaumen saftig, ausdrucksstark aber samtig mit delikatem Schmelz. Wunderschöner Akzent in Form von reifen Tanninen.
Empfehlung	Servieren bei 16 - 18 Grad Celsius. Mind. 1 Stunde vorher öffnen. Optimale Trinkreife 2018-2037. Feinstes Crépînette von der Étouffée Taubenbrust auf geschmortem Wirsing und getrüffeltm Kartoffelpüree.

Zutatenliste

Bewertung 93 Punkte Robert Parker März 2020

Stand 28.11.23. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger Vertriebsges. mbH & Co KG

Postfach 11 20
53333 Meckenheim

Telefon +49 (0) 22 25 / 9 25-0
Telefax +49 (0) 22 25 / 9 25-177

Email support@schlumberger.de
Web www.Schlumberger.de

100 Punkte Decanter
94 Punkte James Suckling

Januar 2020
Februar 2013

Stand 28.11.23. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger Vertriebsges. mbH & Co KG

Postfach 11 20
53333 Meckenheim

Telefon +49 (0) 22 25 / 9 25-0
Telefax +49 (0) 22 25 / 9 25-177

Email support@schlumberger.de
Web www.Schlumberger.de